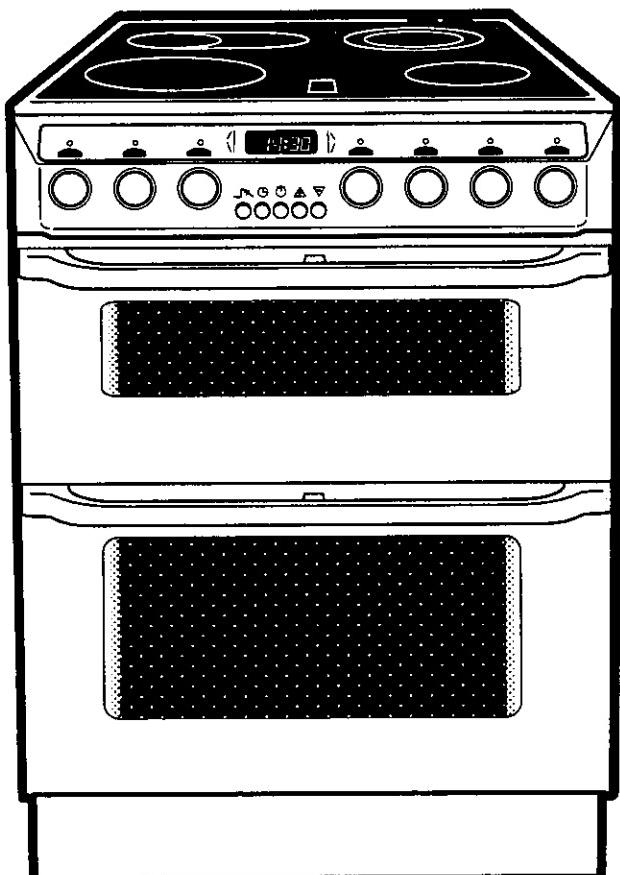
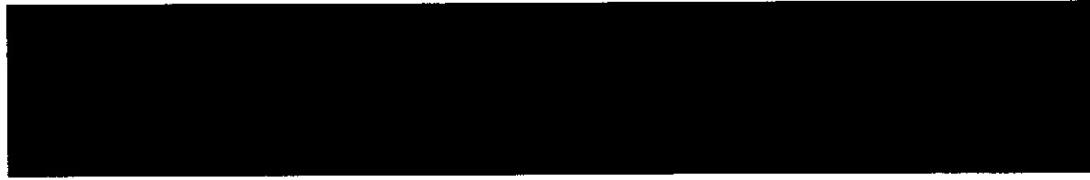


Husqvarna

BRUKSANVISNING



REGINA PREMIERE
QSG 618, QSG 718



Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyre som den gamle. Les derfor nøye igjennom bruksanvisningen. Hvis du bruker og steller komfyren din riktig, kommer du til å ha glede og nytte av den i lang tid. Legg spesielt vekt på sikkerhetsteksten merket med slik at du ikke unødvendig skader deg selv, andre eller komfyren. Komfyren er beregnet for bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen som må følge komfyren hvis den selges eller overdras til annen person.

Installasjon

Installasjonsarbeider, inngrep i komfyren, forlengelse av ledningen osv. skal utføres av en faglært person. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren eller føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Ovnene skal brennes av før bruk. Sørg for god ventilering (kjøkkenviften).

Barn

Kontroller barnesikkerheten:

Kasserollevernet (ekstra tilbehør) skal være montert og dørlåsen fungere. Dessuten må det være minst 400 mm setteflate på begge sider av komfyren. Hold barn under oppsikt.

Kokekar, varmesoner og stekeovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader.

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren. Varm luft strømmer ut.

Kasseroller og stekepanner skal alltid plasseres slik at håndtaket ikke stikker utenfor komfyren.

Bruk

Bruk aldri en sprukket glasskeramikkopp. Væske kan ved rengjøring og ev. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet ved å trekke støpselet ut av kontakten, eventuelt skru ut sikringene til komfyren i sikringsboksen. Kontakt vår sentrale serviceavdeling for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikktoppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av.

KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN.

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikkopp og i stekeovn.

Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikktoppen.

Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes, samtlige brytere skal være nullstilt.

Rengjøring

Av hygieniske og sikkerhetsmessige hensyn må glasskeramikktoppen og stekeovnen holdes rene. Fettflekker og annet sør avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok fra den varme toppen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.), smeltet plast og aluminiumsfolie.

Vær forsiktig slik at du ikke skader ovnsglasset ved rengjøring. Sprekhdannelser i kantene kan føre til at glasset sprekker etter noen gangers oppvarming.

Kontroller at komfyrledningen ikke kommer i klem ved flytting av komfyren.

Vedlikehold og service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

Service og eventuelle reparasjoner bør utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk kun reservedeler som leveres av disse, se Garanti.

Skrotning

Hjelp til med å unngå ulykker også når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperrerne i ovnsdøren ut av funksjon.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	2
------------------	---

FOR BRUKEREN

Gjør deg kjent med:

Komfyren	4
Klokken	5
Glasskeramikktoppen	5
Ovnene	6
Sikkerhetsutstyret	6
Tilbehøret	7

Før du tar komfyren i bruk:

Stille inn klokken	8
Rengjøre platene/langpannen	8
Brenne av ovnene	8

Slik bruker du:

Glasskeramikktoppen	9
Klokken	11
Ovnene (inkl hurtigstart)	13

Slik steller og rengjør du:

Emaljerte flater	17
Glasskeramikktoppen	17
Ovnene	17
Varmluftsviften	19
Pærer	19

Garanti	20
----------------	----

Service og reservedeler	20
--------------------------------	----

Råd og tips ved

Praktiske problemer	24
Tekniske problemer	25

Tabell for

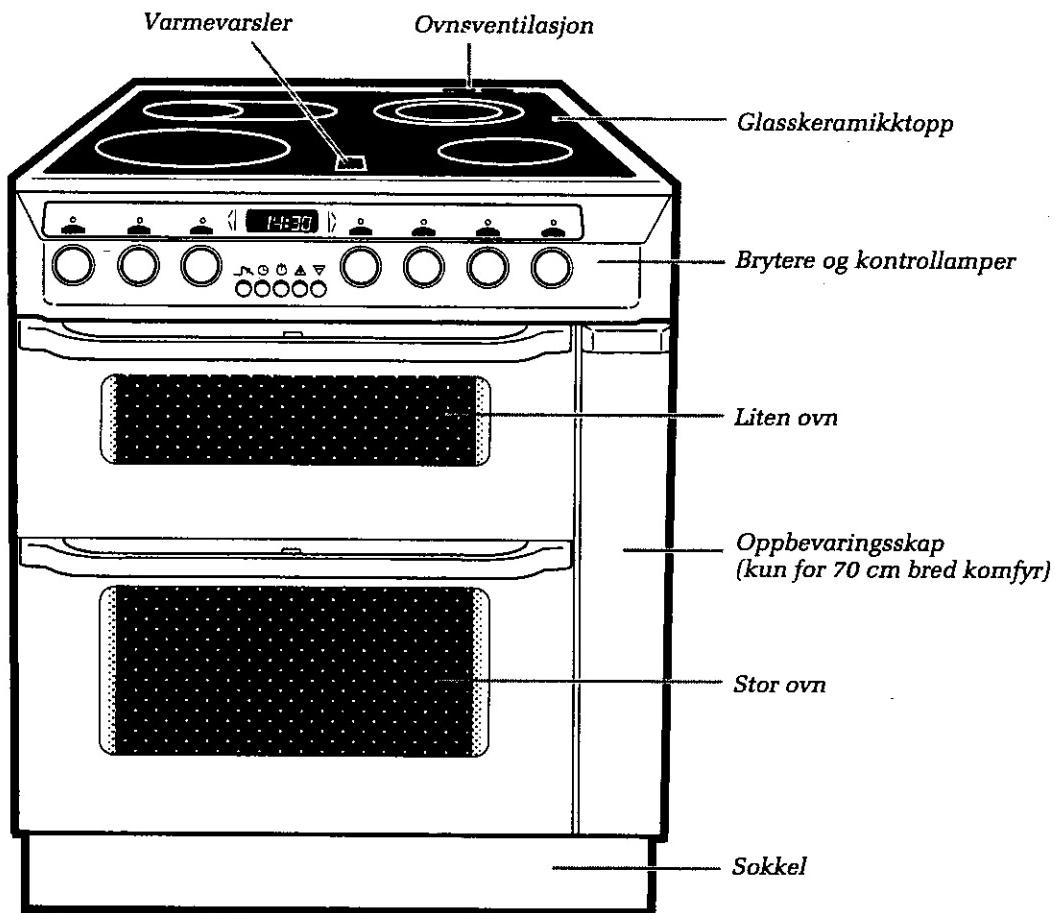
Matlaging	26
Grilling	26
Baking	27

FOR INSTALLATØREN

Utpakking	20
Tekniske opplysninger	21
Elektrisk tilkopling	21
Installasjon	22

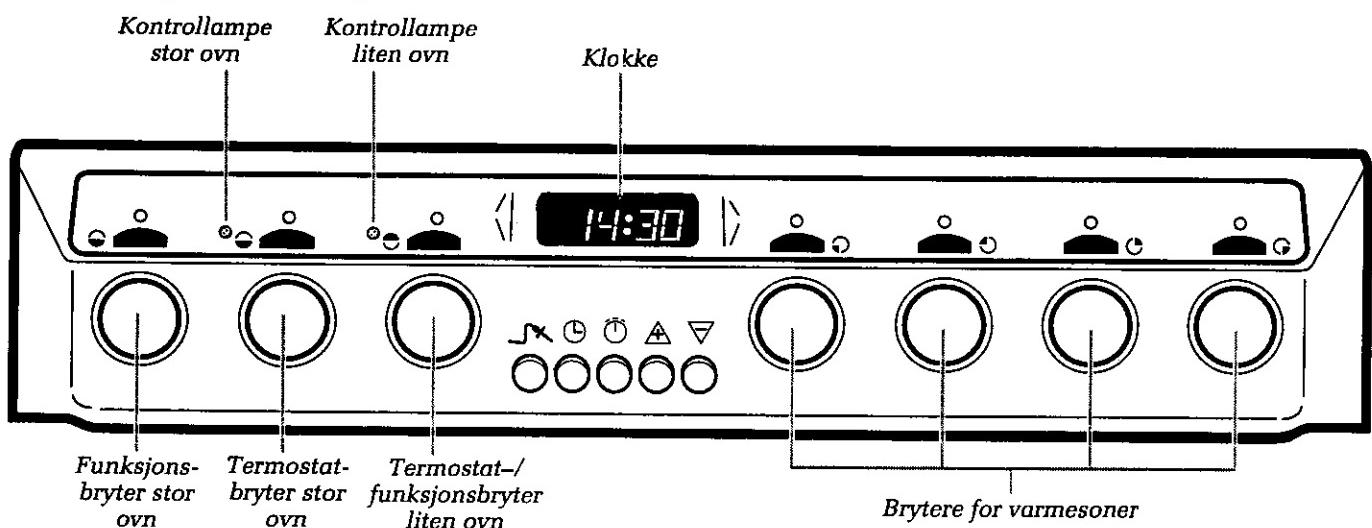
Gjør deg kjent med:

Komfyren



Komfyren har hjul bak, dette for å lette flytting ved rengjøring. Ta tak i ovnhåndtaket (ikke åpne døren), løft forsiktig og dra komfyren ut.

Bryterne og kontrollampene



Klokken

Klokvens 3 funksjoner:

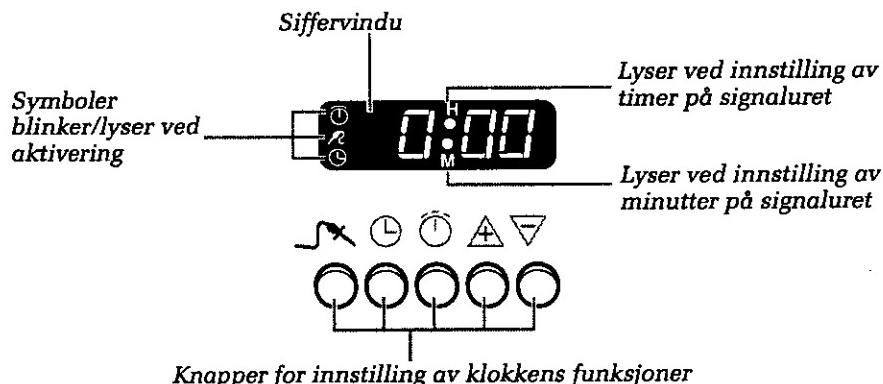


klokke

steketermometer



signalur (eggeklokke)



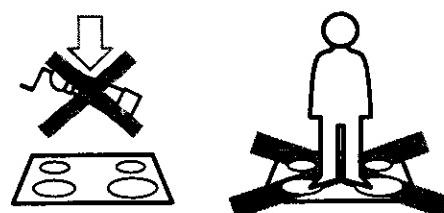
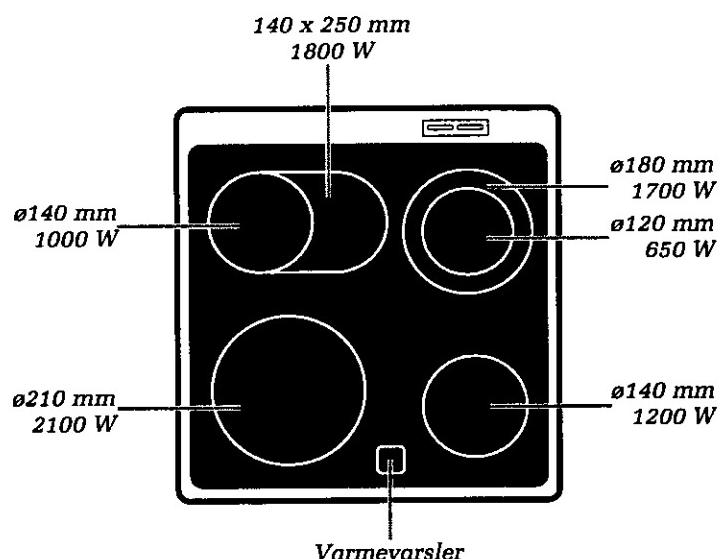
Glasskeramikktoppen

Glasskeramikktoppen har fire varmesoner. Under bruk «lyser» og «slokner» varmesonen når effekten slår seg på og av - tiden varierer avhengig av bryterens innstilling. Gjelder også ved maks. innstilling, men da for å hindre overoppheeting.

Størrelsen på de to bakre sonene kan endres. Den venstre sonen kan du bruke med 140 mm diameter eller 250 mm i oval til f.eks. fiskegryter. Den høyre sonen kan brukes med 120 eller 180 mm diameter. Forreste høyre sone har halogenrør i tillegg til de vanlige elementene. Sonen lyser med et sterkt «skinn» og gir raskere oppkok enn de øvrige sonene, noe som er spesielt merkbart ved mindre mengder væske.

Varmevarsleren består av fire lamper. Den enkelte lampen lyser når den tilsvarende sonen er varmere enn ca 55 °C, også når bryteren er slått av.

Glassen i platen er hardt, glatt, bestandig mot varme, kulde og temperatursjokk, men i likhet med alt glass følsomt for slag, spesielt av skarpe gjenstander. Unngå derfor å ha noe stående over komfyren, f.eks. krydderkverner, som kan falle ned og slå sprekker i platen. Du må heller ikke stå på platen, f.eks. når du skifter lyspære i taket. Platen er ikke beregnet på unormal belastning.



Ovnene

Ovnenes veger og tak har katalyseemalje (porøs emalje med selvrensende effekt). Ovnsbunnene har vanlig glatt emalje. Ovnsdøren har doble glass, hvorav det indre har et varmereflekterende sjikt. Ved rengjøring kan du fjerne det ytre glasset.



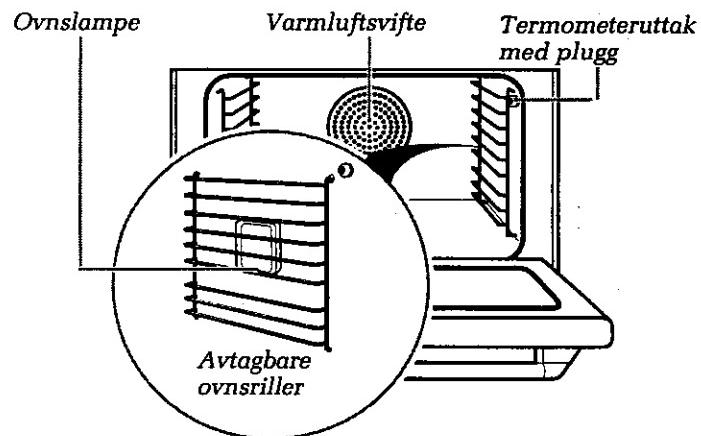
Aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen, hindrer korrekt varmestråling og vil ødelegge emaljen.

Den **store** ovnen har fem varmesystemer

- tradisjonell over-/undervarme
- ⊕ varmluft
- ⊗ varmluftsgratinering
- grill
- hurtigstart.

Den **lille** ovnen har to varmesystemer

- tradisjonell over-/undervarme
- gratinering.



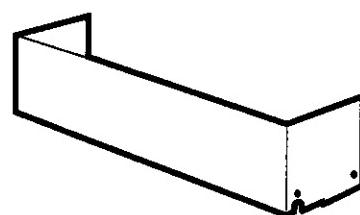
Antallet pærer og rillenivåer varierer, avhengig av om det er den lille eller store ovnen.

Sikkerhetsutstyret

Komfyren oppfyller kravene når det gjelder barnesikkerhet under forutsetning av at

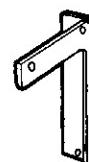
- det er godkjente setteflater (minst 400 mm brede) på begge sider av komfyren
- kasserollevernet er montert
- dørlåsen er i funksjon.

Kasserollevernet (ekstra tilbehør) monteres slik at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til kasserollehåndtaket og helle varm væske over seg.



Tippesikringen er kun i funksjon når komfyren er skjøvet på plass.

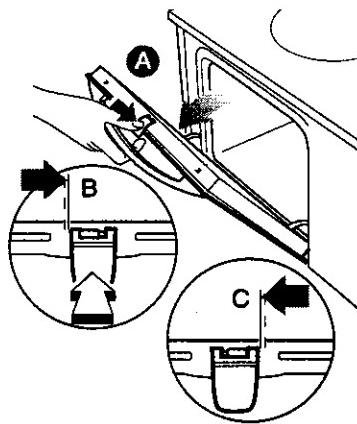
Tippesikringen monteres for at komfyren ikke skal kunne velte ved unormal belastning, f. eks. hvis et barn setter seg på en åpen ovnsdør.



Komfuren leveres med dørsperren innkoplet slik at det skal bli vanskeligere for barn å åpne døren. Døren **åpnes** ved å trykke sperren ned (fig. A) samtidig som du trekker døren utover.

Sperren **koples ut** (fig. B) ved å åpne døren (sjekk at ovnen ikke er varm!), trykke sperren ned og føre den et par mm til høyre langs overkanten av døren.

Dersom sperren ikke **er innkoplet** (fig. C), føres den et par mm til venstre langs overkanten av døren.



Tilbehøret

- Emaljerte bakeplater og langpanner
- grillrist
- proffplater
- grillstativ med spyd
- steketermometer
- signallampe, art nr 305 00 99-01
- tippesikring, inkl. monteringsdetaljer, art nr 300 13 90-09
- skrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikktoppen
- kasserollevern (ekstra tilbehør), inkl. monteringsdetaljer
 - art nr 305 00 00-21 for 60 cm bred komfyr
 - art nr 305 00 00-22 for 70 cm bred komfyr.

Før du tar komfyren i bruk:



Komfyren er beregnet for bruk i vanlig husholdning. Brukes den på annen måte, kan det være fare for skade på person og/eller eiendom. Kontroller barnesikkerheten, dvs. at kasserollevernet (ekstra tilbehør) er montert og at dørlåsen fungerer. Dessuten må det være minst 400 mm setteflate på begge sider av komfyren. Hold barn under oppsikt.

Stille inn klokken

Programmer inn riktig tid på klokken hvis dette ikke er gjort ved installasjonen. 0:00 blinker i siffer vinduet når komfyren er koplet til nettet.

- Trykk på \odot og hold den inntrykt (symbolet blinker).
- Trykk samtidig på Δ - eller ∇ -knappen til riktig tid, hele timer og minutter, kommer til syn i siffervinduet.
- Slipp knappene. Vent et par sekunder hvis du skal programmere inn ytterligere en funksjon.

Rengjøre platene/langpannene

Vask platene/langpannene med varmt vann, evt tilsatt håndoppvaskmiddel. Skyll og tørk.

Brenne av ovnene

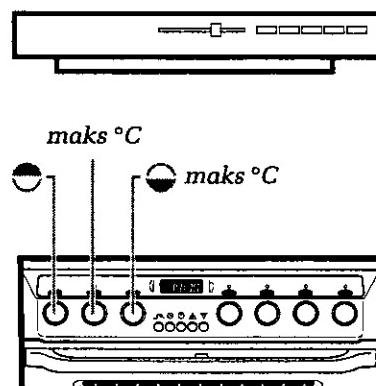


Ovnene skal brennes av før bruk. Sørg for god ventilasjon (kjøkkenviften).

Brenn av én ovn av gangen.

- Slå over-/undervarmen på høyeste temperatur. Ovnsdøren skal være lukket.
- Slå av ovnen når det ikke lenger er lukt eller røykutvikling.
- Tørk av ovnen, rillene og innsiden av ovnsdøren med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.

Når du slår på ovnen eller belysningen, starter det en vifte som kjøler ned og beskytter følsomme deler i komfyren.



Slik bruker du:

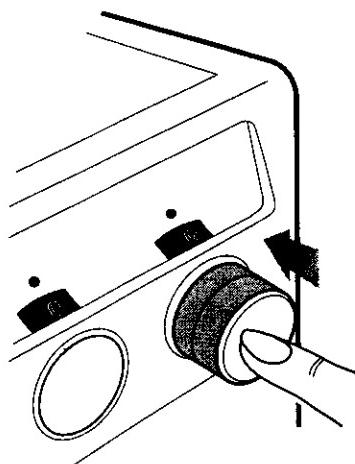


Bruk aldri en sprukket glasskeramikkopp. Væske kan ved rengjøring og eventuell overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Skru ut sikringene slik at komfyren blir strømløs. Kontakt vår sentrale serviceavdeling for reparasjon. La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann nullstilles bryterne på komfyren og kjøkkenviften slås av. Obs! KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN. Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikktoppen. En varmesone som blir slått på ved en feiltakelse kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte. Varmesonene blir meget varme under bruk, berøring av disse kan gi brannskader. Bruk bare kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktoppen.

Glasskeramikktoppen

Hver av komfyrens fire varmesoner reguleres med en såkalt pop out-bryter. Bryterne har trinnløs regulering fra 0–12, der 12 gir høyeste effekt. Trykk på ønsket bryter, som da «sprekker» ut slik at du kan vri til ønsket innstilling. Belysningen bak bryteren tennes når den vris et «hakk». Etter innstilling kan bryteren trykkes inn igjen.

Glasskeramikktoppen og bunnen på kasserollen/stekepannen skal være tørr og ren når du setter kokekaret på en varmesone. Vri fram til en innstilling på bryteren for den varmesonen du har valgt. Vanligvis kan du koke opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere innstilling. Etter en tid lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde og innhold, å velge riktig innstilling. Bruk gjerne lokk så minsker du strømforbruks.

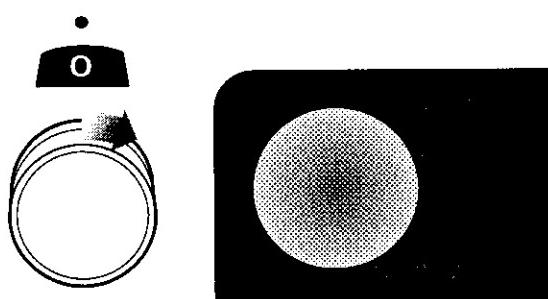


Endring av sonestørrelse

Med bryterne for de bakre sonene kan du endre sonenes størrelse. Høyre sone kan brukes med 120 eller 180 mm diameter, venstre sone med 140 mm diameter eller 250 mm i oval til f.eks. fiskegryter.

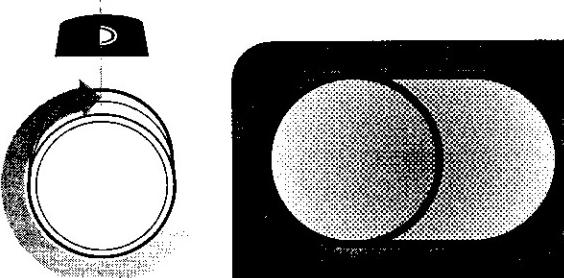
Gjør slik ved bruk av den **minste** sonestørrelsen

- Vri med urviseren fram til ønsket innstilling mellom 1 og 12.
- Etter bruk nullstiller du bryteren mot urviseren.



Gjør slik ved bruk av den **største** sonestørrelsen

- Vri med urviseren forbi etter 12.
- Vri deretter tilbake til ønsket innstilling mellom 12 og 1.



Når du nullstiller bryteren (mot urviseren), får sonen automatisk den minste størrelsen.

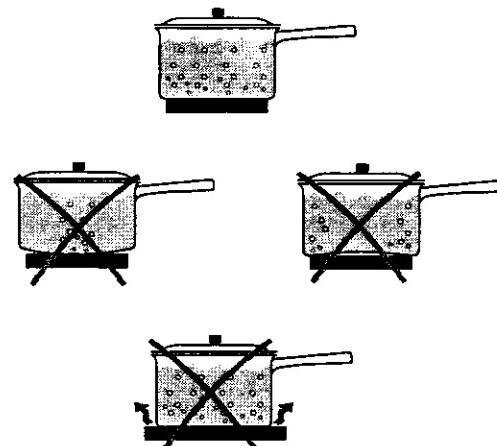
Valg av kokekar

For å spare tid og dermed strøm bør kasserollens/stekepannens bunn være

- minst like stor som varmesonen
- plan (umønstret)
- litt konkav, dvs. buet innover. Ved oppvarming bøyer bunnen seg litt utover.

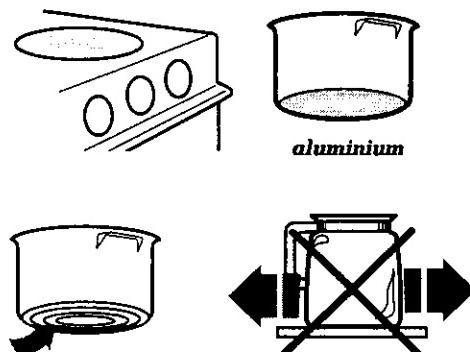
Kontroller kokekarets planhet ved å holde det opp mot en lampe og trekke f.eks. en linjal langs bunnen. En buet bunn forlenger koketiden og øker energiforbruket.

Hvis bunnens diameter er for liten, økes energiforbruket, og maten brenner seg lettere fast hvis den koker over. Det materialet som kasserollen eller stekepannen er lagd av, er mindre viktig enn bunnens diameter og planhet når det gjelder koketid og energiforbruk.



Verdt å vite

- Aluminium har god varmeledningsevne, men kan gi avsetninger – sølvliggende flekker – på toppen. Flekkene fjernes med det medfølgende rengjøringsmiddelet.
- Kobber har større tendens til å slå seg i varm tilstand enn øvrige materialer.
- Emaljerte bunner, spesielt grovmønstrete, og kasseroller/kanner i glass kan, hvis de dras fram og tilbake på toppen, slite mer på dekoren enn andre typer bunner.
- Fra lakkerte kasseroller kan lakkflak løsne og brenne seg fast på platen.



Ved nyanskaffelse av kasseroller og stekepanner er det mest hensiktsmessig å velge en type som anbefales for glasskeramikktopper, f. eks. rustfrie kasseroller med sandwich-bunn, dvs. der bunnen består av flere lag (forskjellige) metaller.

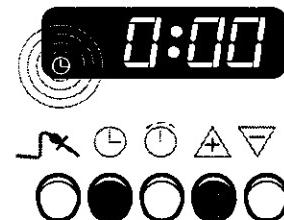
Klokken

Komfyren har en 24-timers digitalklokke med funksjoner for signalur og steketermometer. Når komfyren er koplet til strømnettet, blinker 0:00 i siffervinduet. Når symbolet blinker, kan du stille inn eller endre tid, alt. steketemperatur. Fem sekunder etter innstilling lyser symbolet uavbrutt.

Innstilling av tid

- Trykk på og hold den inntrykt (symbolet blinker) samtidig som du trykker på - eller - knappen til riktig tid, hele timer og minutter, kommer til syne i siffervinduet.
- Slipp knappene. Vent et par sekunder hvis du skal programmere inn ytterligere en funksjon.

Etter innstillingen behøver tiden bare endres ved skifte mellom sommer- og normaltid, samt ved strømbrudd på over fem sekunder.



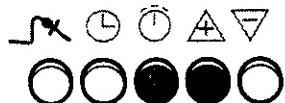
Signalur (eggeklokke)

Ved trykk på ☰ blinker symbolet og M (minutter) lyser til 59 minutters innstilling, deretter lyser H (timer).

Innstilling / endring

Fra 30 sekunder til 23 timer og 50 minutter.

- Trykk på ☰, symbolet blinker.
- Trykk deretter på ☱ -knappen til ønsket tid vises i sifferinduet. Hvis du vil endre tiden, kan du også bruke ☲ -knappen.



Fra 0 til 10 minutter lyser M.

Tiden øker med 30 sekunders intervaller, f.eks. 0:30, 1:00, 1:30. Nedtelling sekundvis, 1:29, 1:28, 1:27 osv.

Fra 10 til 59 minutter lyser M.

Tiden øker med 1 minuttis intervaller, f.eks. 1:00, 2:00, 3:00. Nedtelling sekundvis, 2:59, 2:58, 2:57 osv.

Fra 1 til 2 timer lyser H.

Tiden øker med 5 minutters intervaller, f.eks. 1:05, 1:10, 1:15. Nedtelling minutvis, 1:14, 1:13, 1:12 osv.

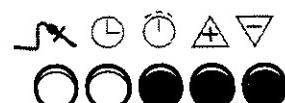
Fra 2 til 23:50 timer lyser H.

Tiden øker med 10 minutters intervaller, f.eks. 2:10, 2:20, 2:30. Nedtelling minutvis, 2:29, 2:28, 2:27 osv.

Avstenging

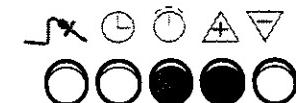
Ved oppnådd tid lyder et gjentatt lydsignal og symbolet blinker.

- Trykk på ☰, lydsignalet opphører og symbolet slokner.



Nullstilling

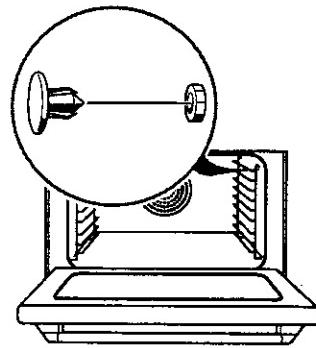
- Trykk på ☰, symbolet blinker.
- Trykk deretter **samtidig** på ☲- og ☳-knappen, tidsuret nullstilles.



Steketermometer

Temperaturområde fra 30 til 95°C. Fjern pluggen i termometeruttaket før du varmer opp ovnen. Pluggen skal beskytte kontaktflatene i termometeruttaket mot tilsøling.

Når steketermometeret koples til uttaket i ovnen, lyser 30°C og symbolet i sifervinduet blinker. Så lenge symbolet blinker, kan du stille inn eller endre temperaturen. Når temperaturen i kjøttet overstiger 30°C, kan du i sifervinduet følge økningen til innstilt temperatur er oppnådd.



Bruk av steketermometer



Pass på at ingen del av termometeret kommer i kontakt med takelementet.

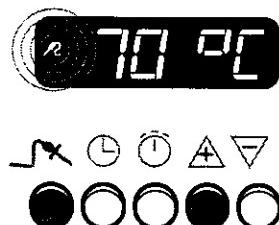
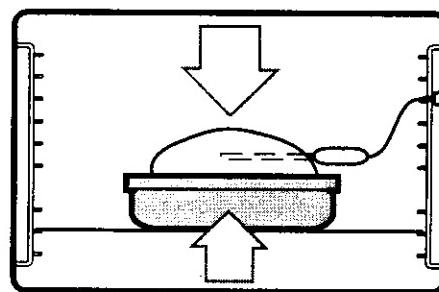
Fjern pluggen i termometeruttaket før du varmer opp ovnen. Pluggen skal beskytte kontaktflatene mot tilsøling.

For å få best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Termometeret påvirkes av ovnsvarmen slik at hele den rustfrie delen bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den forvarmete ovnen på rille 1 eller 2. Kople steketermometeret til uttaket i ovnen og programmer inn ønsket steketemperatur på klokken.

- Trykk på , symbolet blinker.
- Trykk deretter på -knappen til ønsket temperatur vises i sifervinduet.

Når du har tatt steken ut av ovnen, stiger temperaturen ytterligere noen grader. Dekk steken med aluminiumsfolie, og la den hvile i ca. femten minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye kraft.



Avstenging

Ved oppnådd temperatur lyder et gjentatt lydsignal, symbolet blinker.

- Trykk på , lydsignalet opphører og symbolet slukker.
- OBS! Ovn og steketermometer er varme. Fjern steketermometeret fra uttaket i ovnen og ta ut steken.
- Slå av ovnen.
- Sett pluggen på plass når ovnen er blitt kald.

Ovnene



Påse at det ikke er barn i nærheten av ovnen. Ovnsrommet og en åpen ovnsdør blir meget varme og holder også på varmen i lang tid etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren. Varm luft strømmer ut. Bruk bare kokekar som egner seg for bruk i ovn. Samtlige ovnsbrytere skal være nullstilt etter bruk.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plasering av bakverket på platen, kan platen slå seg. Dette gjelder spesielt ved steking av pizza, småkaker o.l.



Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen. Folien hindrer undervarmen og kan føre til skader i emaljen pga overoppheating.

I den **store** ovnen kan du bruke :



belysning



over-/undervarme, element i taket og i bunnen innkoplet



varmluft, element rundt viften i ovnens bakvegg innkoplet



varmluftsgratinering, grillelement i taket og varmluftsviften innkoplet



grill, grillelement innkoplet

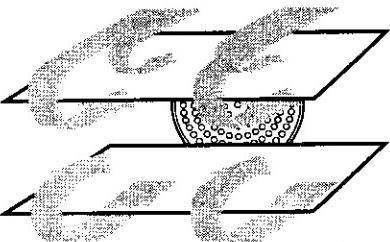


hurtigstart, grillelement og element i bunnens innkoplet. Det tar ca. sju minutter å varme opp ovnen til 200°C. Kan også brukes til gratinering.

For samtlige funksjoner lyser den gule kontroll-lampen under oppvarming av ovnen. Når ønsket temperatur er oppnådd, slukker lampen (tennes og slukkes når termostaten slår ut og inn).

Varmluft

Et element rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanaler i ovnens bakre vegg. Den varme luften (piler, se fig.) sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteret.



Platene plasserer du vanligvis på rille 1 og 4. Bruker du bare én plate, velger du en av rillene. Temperaturen skal som regel være ca 10% lavere enn ved tradisjonell varme. Hvis 200°C anbefales, stiller du inn en temperatur som er ca. 20°C lavere.

Proffplatene

De perforerte, silikonbehandlete platene bruker du til steking av brød i varmluft. Dersom det er fare for at fett eller fyll skal renne ned gjennom hullene, plasseres bakverket i papirformer.

I den lille ovnen kan du bruke:



belysning



over-/undervarme, element i taket og i bunnen innkoplet med automatisk hurtigstart. Det tar ca. seks minutter å varme opp ovnen til 200°C.



gratinering, grillelement og element i bunnen innkoplet.

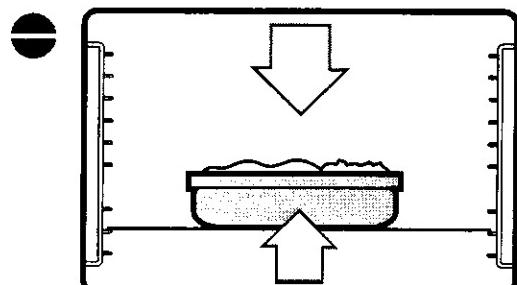
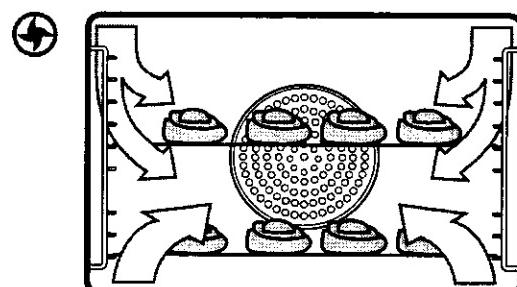
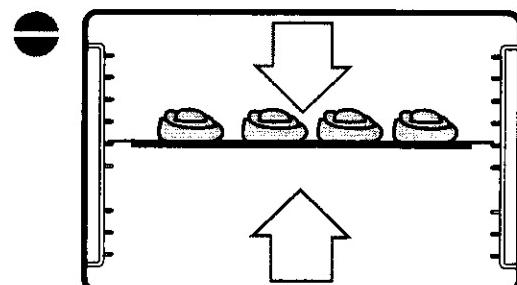
Ovnen har **automatisk hurtigstart**. Ovnens gule kontrolllampe blinker så lenge hurtigstarten er innkoplet. Når ønsket temperatur er oppnådd, slukker lampen (tennes og slukkes når termostaten slår ut og inn).

Hvis du ikke vil ha automatisk hurtigstart, vrir du termostatbryteren til kontrollampen begynner å blinke. Vri bryteren deretter tilbake til «belysning» og still inn ønsket temperatur. Kontrollampen lyser kontinuerlig til ønsket temperatur er oppnådd (tennes og slukkes når termostaten slår ut og inn).

Baking

Følg anbefalingene i tabellen. Kontroller myke kaker med en stekepinne ca 5 minutter før full tid. Da kan du, om nødvendig, korte ned eller forlenge steketiden. Resultatet kan påvirkes av oppskriften samt formenes materiale, form, farge og størrelse. Lyse aluminiumsformer gir f.eks. som regel lyse kaker. **Tradisjonell varme** gir jevn farge over hele flaten. Velg den ovnen som passer best i størrelse. Den minste ovnen passer til myke kaker, formbrød osv.

Med **varmluft** blir bakingen mer rasjonell fordi du kan bruke to plater i ovnen samtidig. Dermed får du kortere steketid totalt. Fargen kan imidlertid bli noe ujevn.

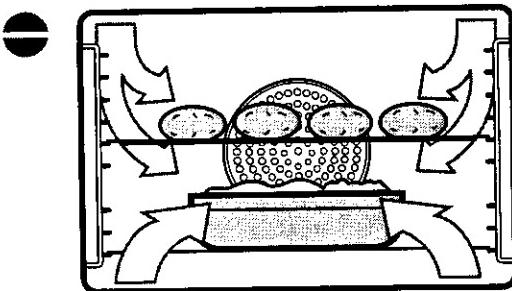


Matlagning

Tradisjonell varme er som regel best ved matlagning på ett nivå. Velg den ovnen som passer best i størrelse. Med sin lave høyde er den minste ovnen velegnet til gratenger, puddinger o.l. Følg anbefalingene i tabellen.

Matlagning

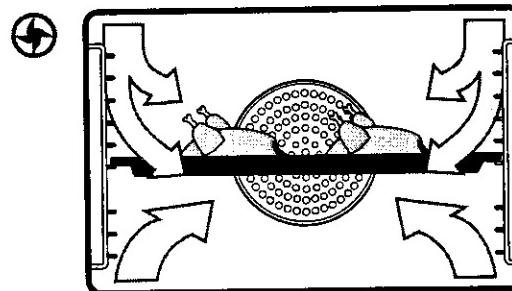
Varmluft velger du ved serie-/mengdematlagning og til tilberedning av hele måltider, dvs forrett, hovedrett og dessert. Obs! Velg rettene som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever forskjellig steketid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få dem ferdig i den rekkefølge du ønsker.



Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom **tradisjonell varme** og **varmluft**, spesielt hvis du også bruker steketermometeret. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, bør du velge en ildfast form med lav kant som er akkurat stor nok til kjøttet. Ved steking av f.eks. lettørkt skinke dannes det som regel mye kraft. Derfor er det lurt å bruke et stort stekefat eller en langpanne. Vær forsiktig når du tar steken ut av ovnen.

Ved bruk av stekepose anbefaler vi at du klipper hull i et hjørne før posen settes i ovnen. Da unngår du å brenne deg på varm damp når posen skal åpnes.

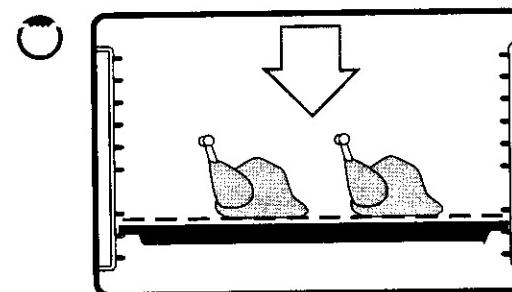


Grilling

Størrelsen, marmoreringen (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storf og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet skal brenne seg.

Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet og legg det på grillristen eller tre det på spydet. Krydre etter ønske. Plasser gjerne en langpanne kledd med aluminiumsfolie under risten for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, bifffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe o.l. plasseres på rille 1 eller 2.

Still funksjonsbryteren på **○** og termostaten på ønsket temperatur. Begynn grillingen etter **3- 5 minutters oppvarming**. Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.



Gratinering

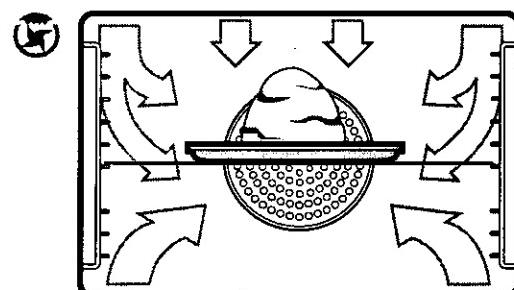
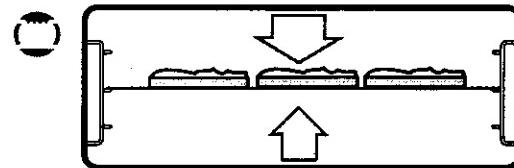
De to ovnene har forskjellig gratineringssystem: tradisjonell gratinering (fargesetting) i den minste ovnen og varmluftsgratinering i den største. I begge tilfeller er ovnen varm når kontrollampen slokker.

Tradisjonell:

Sett funksjonsbryteren på . Denne funksjonen passer også bra ved fargesetting av retter som varme smørbrød og gratenger.

Varmluft:

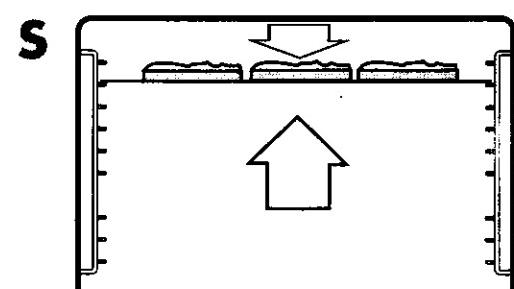
Sett funksjonsbryteren på . Grillelementet gir maten farge samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere og varme maten. Passer spesielt godt ved f.eks. griljering av skinke, som skal ha farge hele veien rundt.



Hurtigstart

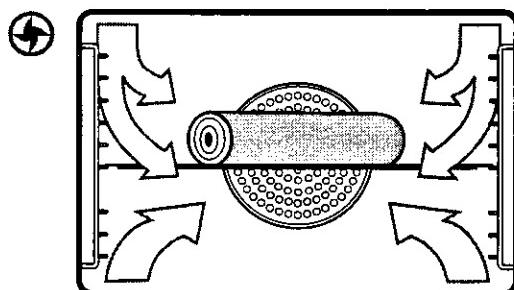
Sett funksjonsbryteren på og termostaten på ønsket temperatur. Når kontrollampen slokker, stiller du funksjonsbryteren på ønsket funksjon.

Hurtigstarten kan også brukes ved **gratinering** (fargesetting) av retter som varme smørbrød og gratenger. Still da temperaturbryteren på høyeste temperatur og sett inn retten etter 3-5 minutter.



Opptringning

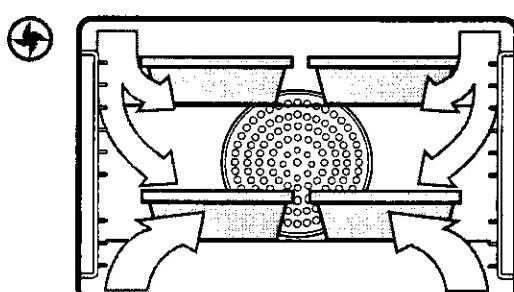
Still funksjonsbryteren på . Ved opptining av kjøtt, fisk, glasert eller fylt bakverk som f. eks rullekake, skal termostatbryteren være nullstilt. Plasser maten på en eller flere riller, avhengig av hvor mye som skal tines. Det er umulig å angi noen tid. Prøv med en stekepinne.



Opptringning/varming av ferdiglaget mat

Still funksjonsbryteren på . Maten tines i tildekkete former. Bruker du kokekar av plast, kontroller at det tåler minst 200°C. Plasser formene på grillristen eller proffplater, på en eller flere riller, avhengig av hvor mye som skal tines.

Tiden varierer avhengig av mengden og innholdet. Når maten er fint, kan du med fordel bruke steketermometeret for å varme den opp til riktig temperatur.



Slik steller og rengjør du:



Tippesikringen er i funksjon bare når komfyren er skjøvet på plass. Kontroller at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn etter rengjøring bak komfyren. Av hygieniske og sikkerhetsmessige hensyn må glasskeramikktoppen og ovnene holdes rene. Fettflekker og annet søl avvir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann. Nullstill samtlige brytere ved skifte av defekt lyspære.

Emaljerte flater

Rengjør emaljerte flater med en ren klut og varmt vann, eventuelt tilsatt litt håndoppvaskmiddel. Bruk aldri skuremiddel eller andre ripende midler da dette kan skade emaljen.



Glasskeramikktoppen



Overkok må fjernes umiddelbart før platen blir kald. Søl av sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o. l.), smeltet plast og aluminiumsfolie kan skade toppen.

En tilsølt topp gir dårligere varmeoverføring mellom kokekar og plate. Tørk av toppen etter bruk med en ren, fuktig klut. Slik gjør du ved kraftigere tilsøling:

- 1 Bruk skrapen for å fjerne flekker o.l.
- 2 Når varmevarsleren er sløknet, rengjøres platen med det medfølgende rengjøringsmiddelet. Rist flasken og sprut ut et par smale «tråder» på platen. Gni rent med en fuktig klut eller husholdningspapir.
- 3 Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en fuktig klut, ellers kan det etse seg fast når platen varmes opp neste gang. For å unngå regnbuelignende flekker må platen være tørr når den varmes opp.

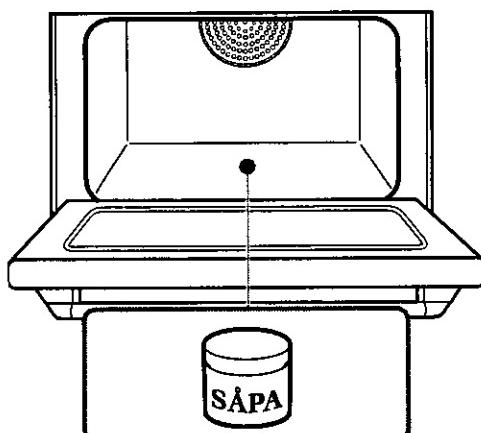


Bruk aldri skuremiddel, ripende svamper, stekeovnsrens o.l. på glasskeramikktoppen.

Ovnene Glatt emalje

Etter bruk tørkes ovnen av med varmt vann tilsatt håndoppvaskmiddel. Slik gjør du ved kraftigere tilsøling:

- 1 Søl eller overkok som sitter fast, løsner du med f. eks. en stekespade.
- 2 Fordel grønnsåpe, gjerne flytende, med en svamp på ovnsbunnen.
- 3 Lukk døren, sett ovnen på 100°C og (over-/undervarme) i ca 10 minutter.
- 4 Når ovnen er avkjølt, vaskes den med rent vann og tørkes. Eventuelt kan du gni forsiktig med stålull og såpevann.



Katalyseemalje

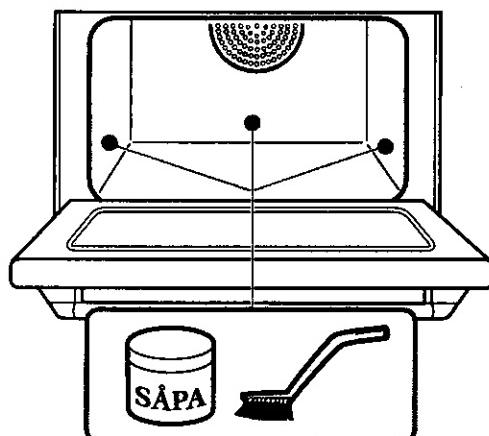


Bruk aldri stekeovnsrens eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

Den beste rengjøringseffekten av katalyseemaljen skjer ved lang avbrenning, 30-60 min og over-/undervarme 250°C eller mer. Katalyseemaljens rengjøringseffekt reduseres hvis porene i emaljen tilstoppes av fett o.l., og hvis ovnen stort sett brukes i korte intervaller ved lave temperaturer.

Er ovnen fremdeles tilsølt?

- «Dynk» katalyseemaljen med en løsning av såpe og varmt vann. Bruk nylongrebste på fettflekker o.l. La stå en time.
- Sett deretter på over-/undervarme samt høyeste temperatur og la stå i tre timer.



Ovnsdørene

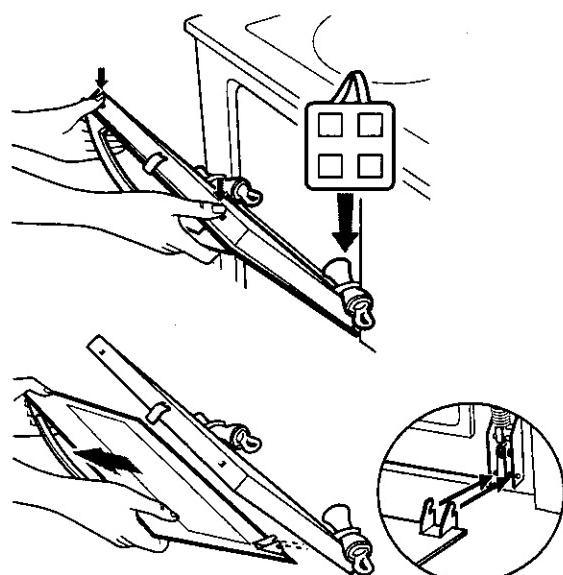
Emaljen rengjøres med en ren klut og varmt vann tilsatt håndoppvaskmiddel. Bruk vinduspussemiddel til selve glasset. Ved sterkt tilsøling kan du bruke skrapen som følger med.

Rengjøre innsiden av glasset.



Pass på at dørglasset ikke skades. Sprekkskader langs kantene kan føre til at glasset sprekker etter noen ganger oppvarming.

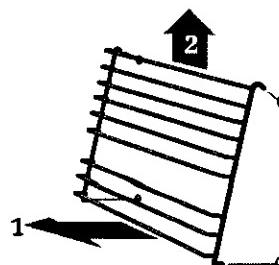
1. Kontroller at dørsperren er koplet inn før du fjerner det ytre glasset.
2. Deretter åpner du døren og plasserer f.eks. sammenrullede grytelapper i dørhengslene (se fig.) slik at døren ikke kan slå igjen. Døren løftes så opp.
3. Hold i dørhåndtaket. Trykk inn de to fjærene på overkanten av døren og hekt av glasset.
4. Etter rengjøringen hektes glasset inn igjen på den lille «pinnen» (se fig.). Påse at glasset er festet på begge sider.
5. Trykk deretter de to fjærene i overkanten av døren ned, og trykk glasset på plass.
6. Fjern grytelappene.



Ovnstilbehør

Rillene løsnes i de nederste hjørnene, løftes skrått opp og tas ut. Vask riller, rist, grillstativ og -spyd for hånd eller i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsøling kan det være at de må ligge i bløt og rengjøres senere, evt. med stålull.

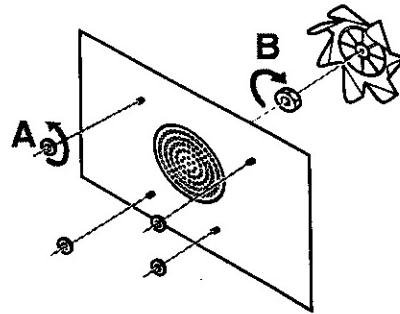
Plater, langpanner og proffplater rengjøres med husholdningspapir etter bruk, eventuelt kan de vaskes for hånd. Til fastbrente flekker kan du, bortsett fra på proffplatene, bruke en skrape beregnet på bakeplater.



Varmluftsviften

Viften kan demonteres for rengjøring etter behov, men vær forsiktig fordi viften har skarpe kanter.

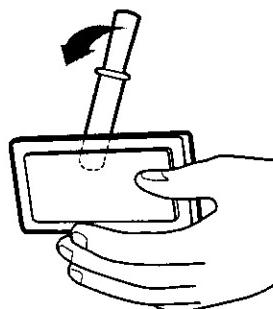
- 1 Demonter veggen med viftegitteret ved å skru løs de fire mutterne (A).
- 2 Hold lett i viften. Løsne mutteren (B) med urviseren ved hjelp av en skiftnøkkel.
- 3 Vask viften for hånd i varmt såpevann.
- 4 Sett viften tilbake på plass.



Pærer

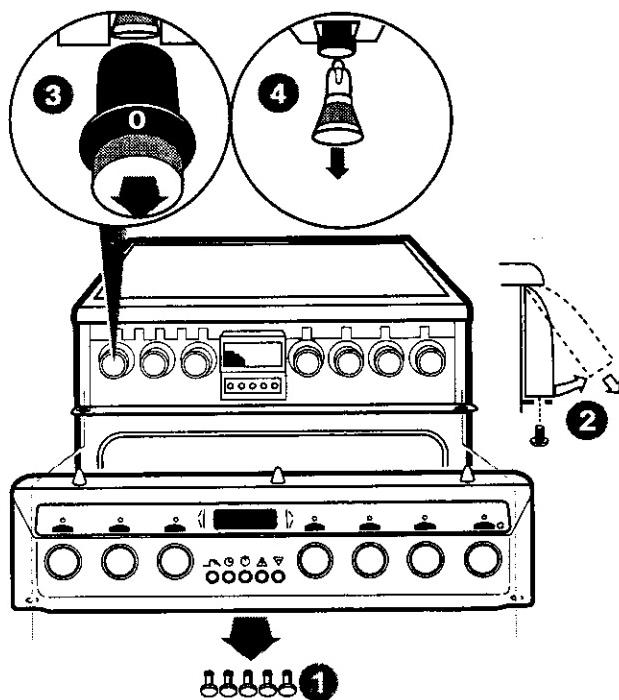
Skifte av ovnspære

1. **Sett alle bryterne på null** og sjekk at ovnen ikke er varm.
2. Løsne og fjerne ovnsrillene.
3. Løsne beskyttelsesglasset ved å plassere f.eks. en smøreknav mellom glass og ovnsvegg. Hold hånden under glasset slik at det ikke faller ned på ovnsbunnen.
4. Skru ut og sett inn ny pære med E 14-sokkel, merket 230-240 V, 25 W og 300 °C.
5. Trykk beskyttelsesglasset fast igjen og monter rillene.



Skifte av pære i kontrollampene

1. Pass på at ovnen ikke er varm, og **sett samtlige brytere på null**. Trekk ut de små knappene til klokken. Har du en 70 cm bred komfyr, må du først fjerne døren på oppbevaringsskapet. Åpne døren og trykk lett oppover. Løft deretter nederkanten av døren forsiktig utover.
2. Åpne ovnsdøren. Skru ut de to skruene på undersiden av panelet. Drei den nederste delen av panelet oppover til panelet løsner fra de øvrige festene, og dra det ut.
3. Trekk ut bryteren under den defekte pæren. Skal du skifte flere pærer, fjerner du én bryter av gangen slik at du ikke forbytter dem når de skal settes tilbake på plass.
4. Trekk ut den defekte pæren (den hvite delen) og trykk en ny pære i sporet. Pæretype: Kontrollampe 12 V, wedgetype (w 2x4, 6d), 1 W.
5. Bryteren settes tilbake på null.
6. Monter panelet ved å trykke det opp- og innover på festepaten. Skru i de to skruene.
7. Trykk knappene i klokken inn igjen.
8. 70 cm bred komfyr. Sett døren tilbake på plass slik at tappen (med gummiring) på dørens overkant passer i hullet på panelet. Løft døren litt opp slik at tappen på hengslefestet passer i hullet i dørens nederkant.



Garanti

I Norge gjelder: «NELs leveringsbetingelser» ved salg av elektriske husholdningsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

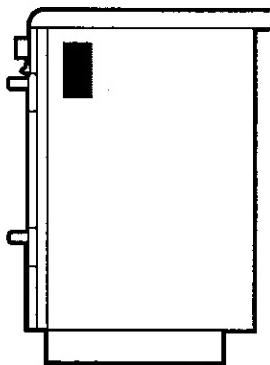
Service og reservedeler



Service og reparasjoner bør utføres av våre serviceavdelinger eller godkjente serviceforbindelser rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se garantibestemmelsene.

I Norge gjelder: "NEL's leveringsbetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/-servicekontor.

Husk alltid å oppgi produktnummer og modellbetegnelse. For ytterligere informasjon kontakt din forhandler. Skriv numrene ned med en gang, så du alltid har dem for hånden:



Modell
Prod. nr
Ser. nr
Kjøpsdato
Forhandler

Serviceadm./Sentralverksted

Vollebekkveien 2, Postboks 92, 22 72 58 00
Risløkka, 00516 Oslo Fax: 22 72 58 20
22 64 17 74

Reservdelslagret

Vollebekkveien 2, Postboks 92, 22 72 58 10
Risløkka, 0516 Oslo Fax: 22 64 17 74

Avdelingslager:

Oslo 22 72 58 00
Bestilling av service: 22 72 58 30
Vollebekkveien 2, Postboks 92,
Risløkka, 0516 Oslo

Stavanger 51 53 52 00
Overlæge Cappelensgt. 3, Fax: 51 53 54 02
4011 Stavanger

Bergen 55 31 51 70
Jens Rolfsens gate 2 A, Fax: 55 32 18 97
5035 Sandviken

Trondheim 73 91 45 93
Ranheimsvn. 7, Fax: 73 91 47 90
Postboks 3941, Leangen,
7001 Trondheim

Narvik 76 94 44 80
Postboks 186, Fax: 76 94 11 04
8501 Narvik

Tromsø 77 63 64 70
Postboks 5160, Fax: 77 63 78 72
9020 Tromsdalen

Utpakking

Kontroller at varen er feilfri, og at alt tilbehør er kommet med. Eventuell skade meldes til transporør snarest mulig.

Tekniske opplysninger

Med forbehold om endringer

QSG 618

MÅL (mm)		
bredde	597	697
høyde, ved levering	900	850
dybde	595	595
NETTOVOLUM (liter)		
stor ovn	48	48
liten ovn	28	28
TOTAL EFFEKT (W)		
230 V-komfyr	12 720	12 720

VARMESONER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
bakre venstre	140 / 250	1 000 / 1 800
bakre høyre	120 / 180	650 / 1 700
fremre venstre	210	2 100
fremre høyre	140	1 200

PÆRER

Kontrollpære av 12 V, wedgetype (w2x4, 6 d) 1 W
Ovnspære med E14-sokkel, merket 230–240 V, 25 W og 300°C

Elektrisk tilkopling

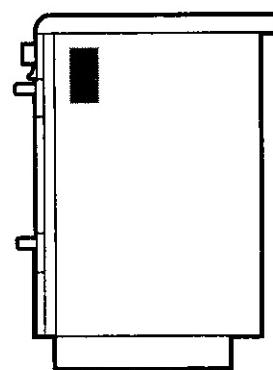


Eventuelle inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringje komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyr som leveres med ledning og støpsel, skal tilkoples jordet kontakt. Det anbefales at komfyren tilkoples på én av følgende måter:

Spennin	Sikring
230 V 1 N-fase	25 A
3 N-fase	3x16 A

1-fas tilkoppling høyere enn 25 A krever 8 mm² ledning. Tilkoplingsalternativene for komfyren framgår av skiltet på utsiden av bakstykket. Tilkopplingseffekt og spennin er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side.



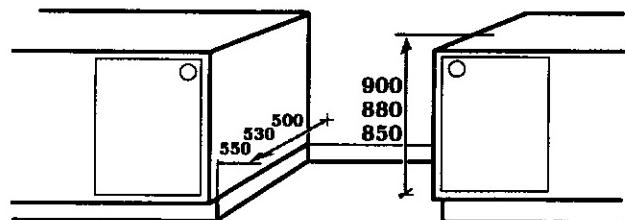
Installasjon



Installasjonsarbeider, inngrep i komfyren, forlengelse av ledningen osv. skal utføres av en faglært person. Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med kan være skarpe. Det bør brukes hansker ved flytting av komfyren. Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning. Kontroller barnesikkerheten: Kasserollevernet (ekstra tilbehør) skal være montert og dørlåsene fungere. Kontroller at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves på plass.

Før du installerer komfyren, bør du kontrollere at komfymålene stemmer overens med den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål arbeidsbenkens høyde fra gulvet til benkens overkant og sokkeldybden fra vegg til sokkelens forkant (se fig.).

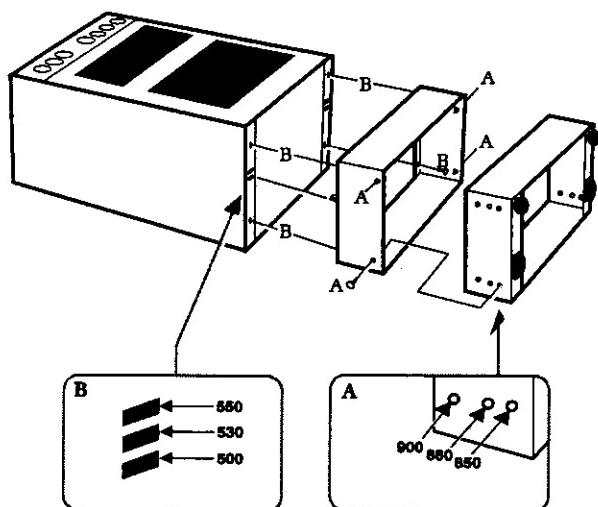
Komfyren leveres i 850 resp. 900 mm benkehøyde og med 530 mm sokkeldybde. Ved behov kan du endre høyden og dybden på sokkelen slik at komfyren passer til en benkehøyde på 850, 880 eller 900 mm og en sokkeldybde på 500 eller 550 mm (se nedenfor).



Endring av sokkelhøyde og -dybde

Hvis begge målene skal endres, bør du gjøre dette samtidig. Les hele veilederingen før du begynner endringene.

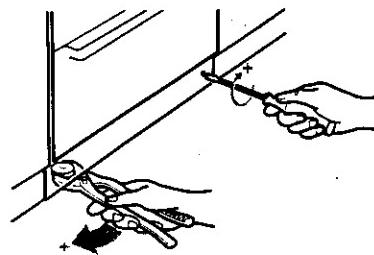
- Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (se fig.). Bruk eventuelt isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfy.
- Skru løs skruene A (4 stk., se fig.). Hvis du bare skal forandre høyden, dra da ut den indre sokkelen et stykke. Dra i konsollene som hjulene og føttene er montert på. OBS! Vær forsiktig, det er skarpe kanter under komfyren. Les videre fra og med punkt 5. Skal du forandre dybden, drar du sokkelen helt ut.
- Skru ut skruene B (4 stk., se fig.) og fjern den ytre sokkelen.
- Velg trinn 500 eller 550 mm (se fig.) og sett den ytre sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B (husk skivene!), og skyv den indre sokkelen litt inn.
- Skru skruene A inn igjen i et av hullene for henholdsvis 850, 880 og 900 mm benkehøyde (se fig. A).
- Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se nedenfor) før du monterer sikkerhetsutstyret.



Vatrинг/Justering

Komfyren må stå rett slik at f. eks. fettet skal forde seg jevnt i stekepannen. Plasser et vater eller en stekepanne med vann i på komfyren og kontroller at komfyren står plant.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føtter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftnøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene og en skrutrekker til de bakre hjulene.



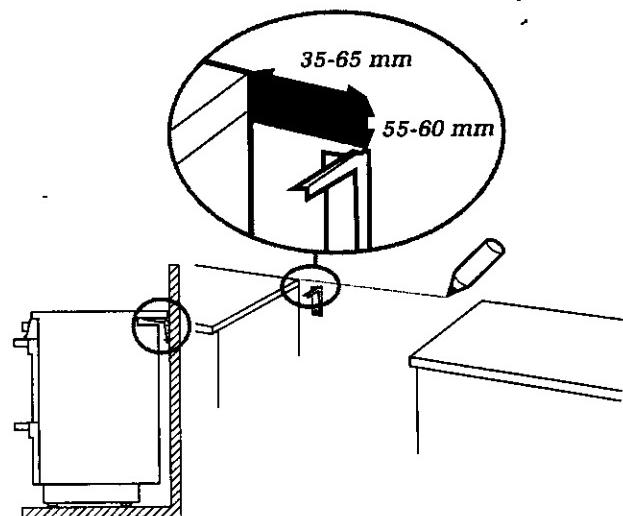
Montering av sikkerhetsutstyr

Tippesikringen



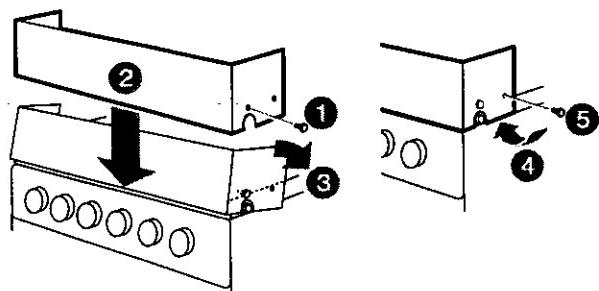
Tippesikringen er i funksjon bare når komfyren er skjøvet på plass.

- 1 Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vatret opp (se fig.).
- 2 De oppgitte mål (se fig.) gjelder for montering både på venstre og høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru det fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.
Obs! Hvis bredden på nisjen der komfyren skal plasseres er større enn komfyrens bredde, må du justere sidemålet hvis du ønsker å sentrere komfyren.
- 3 Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.



Kasserollevern (ekstra tilbehør)

- 1 Trykk inn propene i de fremre hullene.
- 2 Plasser kasserollevernet på komfyren med propene over kanten av topplaten.
- 3 Vri kasserollevernet ned- og bakover og
- 4 vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortssiden griper tak under topplatens sidekant.
- 5 Lås med de bakre propene.

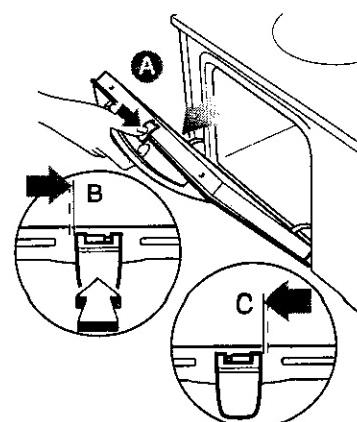


Dørlåsen

Komfyren leveres med dørlåsen **innkoplet** slik at det skal bli vanskeligere for barn å åpne døren. Døren **åpnes** ved å trykke sperren ned (fig. A) samtidig som du trekker døren utover.

Sperren **koples ut** (fig. B) ved å åpne døren (sjekk at ovnen ikke er varm!), trykke sperren ned og føre den et par mm til høyre langs overkanten av døren.

Dersom sperren ikke er **innkoplet** (fig. C), føres den et par mm til venstre langs overkanten av døren.

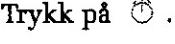
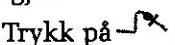


Råd og tips ved praktiske problemer

Problem	Årsak	Tiltak
Brød/hvetebroød, myke kaker blir flate.	<p>For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere fal-ler sammen og blir flatt.</p> <p>Deiger til brød/hvetebroød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resul-tat.</p> <p>For lite gjær eller bakepulver.</p> <p>For varmt fett/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.</p>	<p>Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller opp-skrift.</p> <p>Deiger til brød/hvetebroød skal he-ve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontrol-ler hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.</p> <p>Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.</p> <p>Kontroller alltid temperaturen på væsken før den tilslettes. For fersk gjær 37°C, for tørrgjær 45–50°C</p>
Brød/hvetebroød, myke kaker blir tørre.	<p>For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.</p> <p>For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig, og dermed blir tørt.</p>	<p>Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.</p> <p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p>
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	<p>Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.</p> <p>Bakverk/matrett som er plassert for høyt ved konvensjonell varme, gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.</p> <p>Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.</p> <p>Temperaturen skal som regel være ca 10% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. OBS! Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.</p> <p>Hurtigstarten er innkoplet.</p>	<p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p> <p>Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.</p> <p>Kontroller i tabellen at du har valgt riktig rille.</p> <p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p> <p>Kontroller at du har satt funksjons-bryteren på ønsket funksjon.</p>
Bakverk/matretter blir lyse.	<p>Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan også skade emaljen.</p> <p>Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørkere kakeformer.</p>	<p>Kontroller at du ikke har alumini-umsfolie i bunnen av ovnen.</p> <p>Bytt eventuelt til mørkere former.</p>

Råd og tips ved tekniske problemer

Gjør ingen inngrep i komfyren som kan forårsake skade på person eller produkt. Dersom du fortsatt har problemer etter at du har fulgt rådene nedenfor, kontakt en av våre serviceavdelinger eller godkjente serviceforbindelser rundt om i landet.

Problem	Årsak	Tiltak
Komfyren fungerer ikke	Komfyren får ikke strøm.	Kontroller at støpselet er satt ordentlig i. Skift defekt sikring. Obs! Én sikring pr. fase. Kontroller at evt. jordfeilbryter er koplet inn.
Dørsperrene fungerer ikke.	Er sperrene koplet inn?	Kople inn sperrene (se s. 7).
Lang koke-/steketid	Uegnet kasserolle/stekepanne. Bryteren er feil innstilt.	Velg en kasserolle/stekepanne med svakt konkav bunn. Glass og porselen (som kan brukes på komfyren) har dårligere varmeledningsevne enn f. eks. aluminium. Det er som regel passende å koke /varme opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere innstilling.
Ovns-/bryterbelysning fungerer ikke	Pæren er gåen.	Skift pære (se s. 19).
Glasskeramikktoppen er flammete.	Toppen er ikke forskriftsmessig rengjort.	Rengjør toppen omhyggelig etter anvisningene (se s. 17).
Katalysemaljen blir ikke ren.	Emaljens porer er tilstoppet. Fettflekker på emaljen.	Brenn av ovnen på høyeste temperatur i minst 30 minutter. Følg anvisningene for rengjøring av katalysemaljen (se s. 18).
Klokken går feil/ikke i det hele tatt.	Feil tid innstilt eller strømbrudd.	Still inn riktig tid (se s. 11).
Signaluret fungerer ikke.	Feil knapp inntrykt. Tid er ikke programmert.	Trykk på  . Programmer inn ønsket tid.
Steketermometeret fungerer ikke.	Termometeret er ikke riktig innsatt i ovnen. Har du trykt på riktig knapp? Temperatur er ikke innprogrammert.	Ta ut termometeret og sett det inn igjen. Trykk på  . Programmer inn ønsket temperatur (se s. 12).

Tabell for matlaging

	Ovnstemperatur		Rille		Kjøttets inn. temp	
	–	+	–	+	–	°C
STEKING						
Bogstek	175	160	1–2	3	1	75
Filet (svin, okse, vilt)	175	160	1–2	3–4	1–2	60
Svinekam	175	160	1–2	3	1	85
Kylling	175	160–175	2–3	3	1	–
Ribbe	175	160–175	2–3	3	1	–
Roastbiff, jevnt rosa snittflate	125	125	1–2	3	1	60
Svinestek	175	160	1–2	3	–	70
Stek (okse)	125	160	1–2	3	1	70–75
Stek (kalv, lam, vilt)	175	160	1–2	3	1	70–75
MATRETTER						
Fisk, koking	200	185–200	1	1 og 4	1	
Fisk, steking	200–225	200	1–2		1	
Pannekaker	225	200	4		1–2	
Gratenger	225	200	2–4		1	
Kjøttpudding	175–200	175	2–3		1	
Kjøttboller i langpanne	225	200	3–4		1–2	
Omeletter	200–225	185–200	3–4		1–2	
Piroger	225	200	4		1–2	
Pizza	250	225	4		1–2	
Poteter (bakte)	225	200	3–4		1–2	
Pudding (i form)	200–225	185–200	2–3		1	
Stekt sild	225	200	3–4		1–2	
Suffleer	175–200	–	4		–	

Grilling	Ovnstemperatur °C	Rille	Kjøtt i skiver	
			Tykkelse i cm	Ca. tid pr. side i min
Biff	275	6–7	1,5	2,5– 3,5
Entrecote	275	6–7	1,5	5
Grillpølser	275	7		5 totaltid
Hamburger 100 g, dypfryst	275	7	1,0–1,5	4 – 5
Svinefilet, -kotelett	250	6–7	1,5	6 – 10
Kylling, halvdeler	225	1–2		20 – 25
Lever	275	6	1,0–1,5	4 – 5
Ribbe	225–250	1–2		30 – 40

Begynn grillingen etter 3–5 minutter.

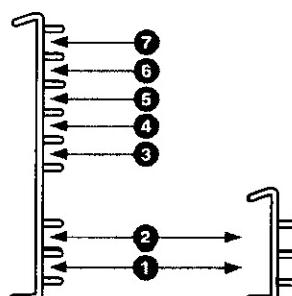
Tabell for baking

	Ovnstemperatur		Rille		Tid	
	–	°C	–	+	–	+
BRØD						
Bondebrød	225	200–225	1	1 og 4	1	30– 35
Boller (rug, graham)	225	185–200	4		2	10– 12
Formbrød (lette)	200–225	185–200	1		1	30– 40
»Hullbrød»	200–225	185–200	4		2	10– 15
Kuvertbrød/rundstykker	225–250	200–225	4		2	8– 12
Formbrød (tunge)	175–200	165–185	1		1	50– 60
Scones	225–250	200–225	4		2	8– 10
HVETEBRØD						
Boller	225	200–225	4	1 og 4	2	8– 10
Stenger/kranser	200–225	185–200	1		1	15– 20
Kavring/skorper (fargesetting)	200	175–200	4		2	10– 15
Kavring/skorper (tørking)	100	75–100	2–3		1–2	90–120
MYKE KAKER						
Muffins	225	175	4	1 og 4	1–2	10– 12
Rullekake	225–250	200–225	4		2	5– 7
Formkake (lett)	175–200	170–190	1		Rist på bunnen	35– 45
Formkake (tung)	150–175	150	1		Rist på bunnen	50– 60
Sukkerbrød	175–200	170–190	1–2		1	30– 40
SMÅKAKER						
Marengs	100–125	100	4	1 og 4	1–2	40– 50
Massariner	175–200	160–175	4		2	15– 20
Mørdeigskaker	175–200	175–185	4		2	5– 10
Pepperkaker	175	165	4		2	5– 7
Smørdeigskaker	200–225	185–200	4		2	5– 12

Alminnelige råd:

Hurtigstart bør ikke brukes ved steiking av småkaker og marengs. Ferdigstekt brød skal alltid flyttes over på rist og tildekkes med glasshåndkle dersom du ikke vil ha sprøstekt skorpe.

Den store ovnen har syv og den lille to riller (se fig.). Rillene regnes nedenfra.



Location/Lagerplats	A53324	DISTRI PARTS	Quant./typ/antal
Partno./Artikelnr.	821 01 05-02/2	Description/Beskrivning	1
Sort Coderborträningstid	Your order No./Euret ordernr.	Customer No./Kundnr.	Adr.-Nr./Göd.nr.
2017 001	756256-01	Liner-Rod	568 107



Husqvarna Svenska Försäljnings AB, 561 83 Huskvarna. Tel. 036-14 60 00

Husqvarna Elektro a.s., Postboks 215, 0510 Økern, Oslo. Tel. 22 63 55 60

Husqvarna Husholdningapparater A/S, Lundtoftevej 160, 2800 Lyngby. Tel. 45 88 70 77

OY Electrolux Koitalouskoneet Ab HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1aA, 00510 Helsinki. Puh (90)39611

Trykt på miljøvennlig papir